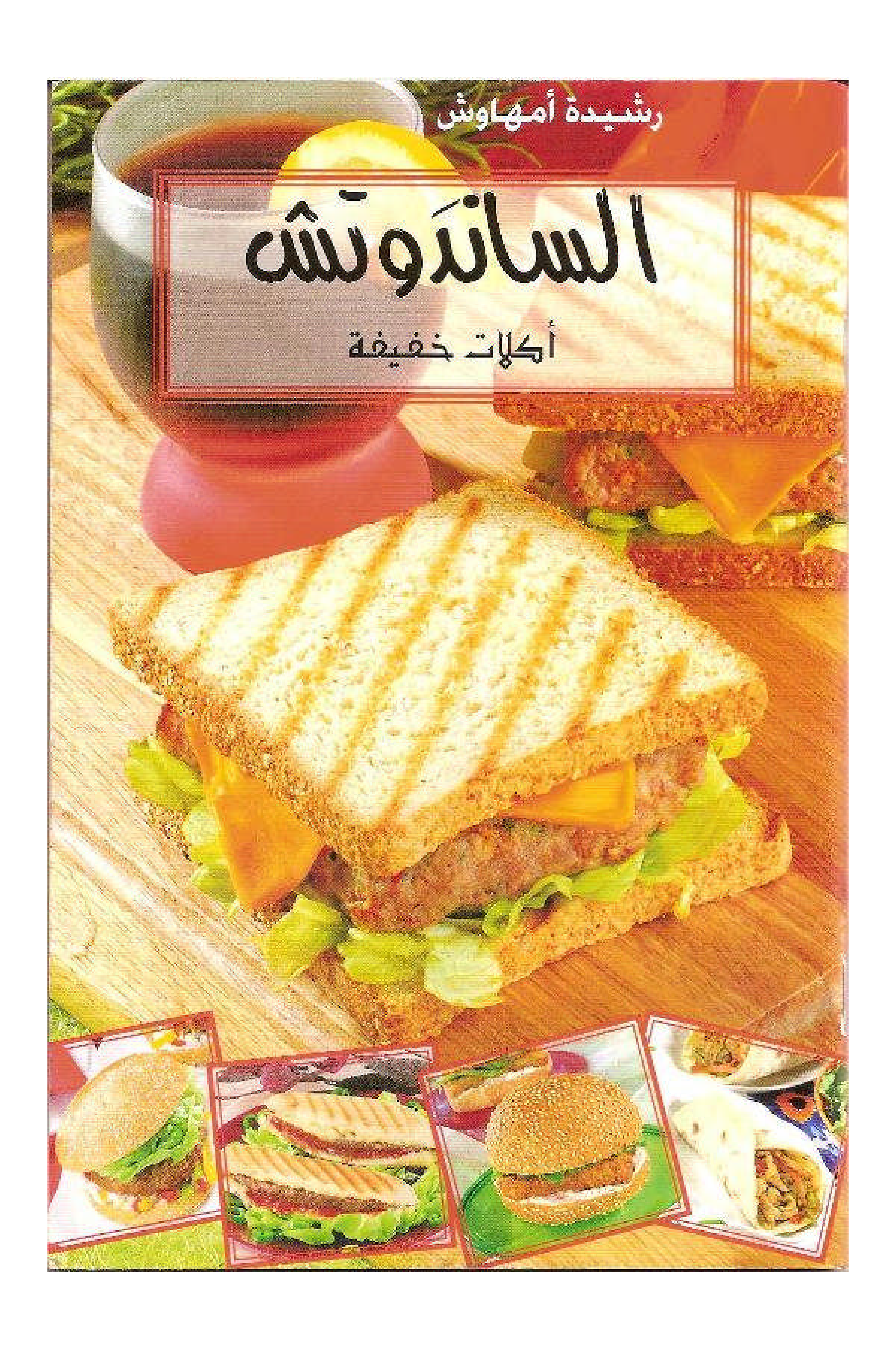

رشيدة أمهاوش
السندويش
أكلات خفيفة







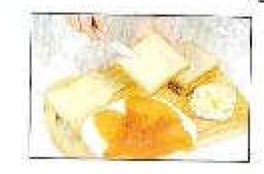


ساندوتش بالسلمون

- 4 شرائح من خبز الطوسط (أنظر ص 60)
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- 4 شرائح من السلمون المدخن
- شريحتان من جبن الساندوتشات

ندهن شريحة الخبز بالزبدة، نضيف شريحتين من سمك السلمون المدخن، شريحة من جبن الساندوتشات ثم شريحة ثانية من خبز الطوسط. نعيد نفس الطريقة لشريحتي الخبز المتبقيتين. نقسم كل ساندوتش إلى جزئين بشكل مائل و نقدمهما.

إفادة : قبل وضع السلمون يمكن رشه بقليل من عصير الحامض و ذلك حسب الذوق.

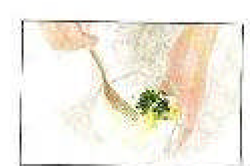


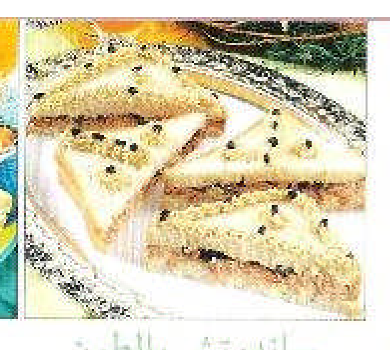
ساندوتش بالجبن الطري

- 100 غ من الجبن الطري
- فصان ثوم مهروسان
- ملح
- قليل من الإبزار الأبيض
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 4 شرائح من خبز الطوسط (أنظر ص 60) محمر في الطوسطر أو في مقلاة

في إناء، نخلط جيدا كلا من الجبن، الثوم، الملح، الإبزار و البقدونس ثم ندهن به شريحة خبز الطوسط و نغطي بشريحة ثانية فوقها. نتمم بنفس الطريقة لباقي الشريحتين. قبل التقديم، نقطع شرائح الطوسط المحشوة إلى نصفين بشكل مائل و نقدمهما.

ملاحظة : قبل تقطيع البقدونس يجب تنشيفه جيدا بعد غسله.





ساندوتش بالطون

- بيضتان مسلوقتان
- علبتان صغيرتان من سمك الطون المعلب (2x75 غ) مصفيتان من الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز
- 10 شرائح من خبز الطوسط (أنظر ص 60)
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- قليل من الزيتون الأسود مقطع

لتحضير باطي الطون، نطحن في الطحانة الكهربائية كلا من البيض، علبة من سمك الطون و صلصة المايونيز. ندهن شريحتين من خبز الطوسط بقليل من الخليط. نضيف فوقهما باقي سمك الطون مسقيا بقليل من عصير الحامض ثم نضيف قطع الزيتون الأسود و نغطي بالشريحتين الباقيتين. نقطعهما إلى نصفين للحصول على شكل مثلثات نزينها بباقي الباطي و قطع الزيتون.

ساندوتش بالدجاج

- شريحتان من صدر الدجاج
- ملعقة كبيرة من الزيت + ملح و إبزار
- ملعقة كبيرة من صلصة المايونيز
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة كبيرة من الزيتون الأخضر مقطع
- 8 شرائح من خبز الطوسط (أنظر ص 60)
- 25 غ من الجبن المفروم
- قطع من الفلفل الأحمر

نقلي شريحة اللحم في الزيت مع رشها بالملح و الإبزار. نقطعها إلى قطع صغيرة ثم نخلطها مع صلصة المايونيز، القشدة الطرية، الخل، الملح، الإبزار و قطع الزيتون الأخضر. ندهن شريحتي الخبز بهذا الخليط و نغطي بأخريين. نرش الساندوتشات بالجبن المفروم ثم نحمرها قليلا في فرن مشتعل من الجهة العليا فقط، حتى يذوب الجبن و نزينها بقطع من الفلفل ثم نقدمها.



طوسط بالكفتة





- 200 غ من كفتة البقر بالتوابل
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 4 شرائح من خبز الطوسط (أنظر الصفحة 60)
- شريحتان من جبن الساندوتشات
- شريحتان من الطماطم
- شريحتان من اللحم المدخن

طريقة التحضير :





فوق طاولة مدهونة بقليل من الزيت، تبسط الكفتة على شكل مربع (نفس حجم خبز الطوسط)، نقليها من الجهتين في الزيت حتى تطهى و تتحمر قليلا.



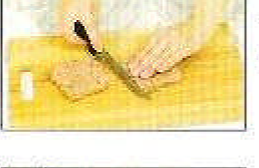
تحمر شرائح الخبز في الآلة الخاصة بالتحميص. نضع بالتتالي فوق شريحة خبز كلا من الكفتة المقلية، مربع الجبن، دائرة طماطم و شريحة اللحم المدخن ثم نغطي بشريحة خبز أخرى.

طوسط بكفتة الدجاج

- 200 غ من كفتة الدجاج
- قليل من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 4 شرائح من خبز الطوسط (أنظر الصفحة 60)
- أوراق الخس مقطعة
- شريحتان من جبن الساندوتشات

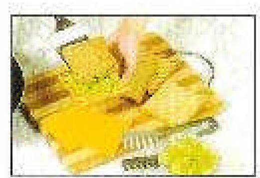


طريقة التحضير :





تبسط كفتة الدجاج على شكل مربع فوق طاولة مدهونة بالزيت. نقليها في الزبدة من الجهتين حتى تطهى و تتحمر قليلا.



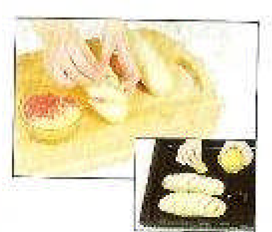
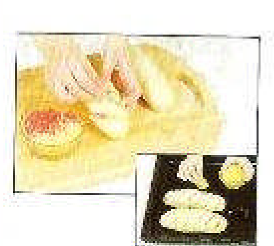
تحمر شرائح الخبز في الآلة الخاصة بالتحميص. نضع بالتتالي فوق شريحة الخبز كلا من الخس المقطع، مربع الكفتة المقلية و مربع الجبن ثم نغطي بشريحة طوسط أخرى. نقدم الساندوتش مع مشروب بارد.

خبز بالكاشير و الجبن



- 4 ملاعق كبيرة من الجبن المحكوك
- ملعقتان كبيرتان من الكاشير المحكوك
- وحدتان من خبز البانيني (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير:

في إناء نخلط نصف كمية الجبن مع الكاشير. بسكين، نشق خبز البانيني بفتحات مائلة و متباعدة فيما بينها ثم نحشوها بمقدار ملعقة صغيرة من خليط الكاشير و الجبن. ندهن الخبز بالبيض المخفوق، نرش بباقي الجبن المفروم ثم ندخله الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتحمر و يصبح مقرمشا. يقدم ساخنا.

خبز بالبقدونس و الثوم



- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة اللينة
- وحدتان من خبز البانيني (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

طريقة التحضير:



في إناء نخلط البقدونس مع الثوم و الزبدة. بسكين، نشق خبز البانيني بفتحات مائلة و متوازية فيما بينها. نحشوها بمقدار ملعقة صغيرة من خليط البقدونس. ندهن الخبز بالبيض المخفوق و ندخله الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتحمر و يصبح مقرمشا. يقدم ساخنا.

پانيني بالكفتة

- 300 غ من كفتة البقر بالتوابل
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- وحدتان من خبز الپانيني (أنظر الصفحة 62)
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)
- شريحتان من جبن الساندوتشات

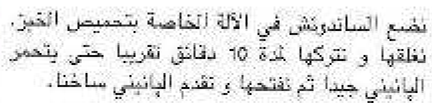
طريقة التحضير:



نحضر قضبانا طويلة من الكفتة، نبسطها و نقليها في الزبدة. نشق خبز الپانيني، دون قسمه، ندهنه بصلصة الطماطم الحلوة و نضع عليها الكفتة المقلية ثم جبن الساندوتشات.







نضع الساندوتش في الآلة الخاصة بتحميص الخبز، نغلقها و نتركها لمدة 10 دقائق تقريبا حتى يتحمر الپانيني جيدا ثم نفتحها و نقدم الپانيني ساخنا.



پانيني بشرائح الديك الرومي

- وحدتان من خبز الپانيني (أنظر الصفحة 62)
- قطعتان من مثلثات الجبن
- 4 شرائح من لحم الديك الرومي المدخن
- شريحتان من جبن الساندوتشات

طريقة التحضير:

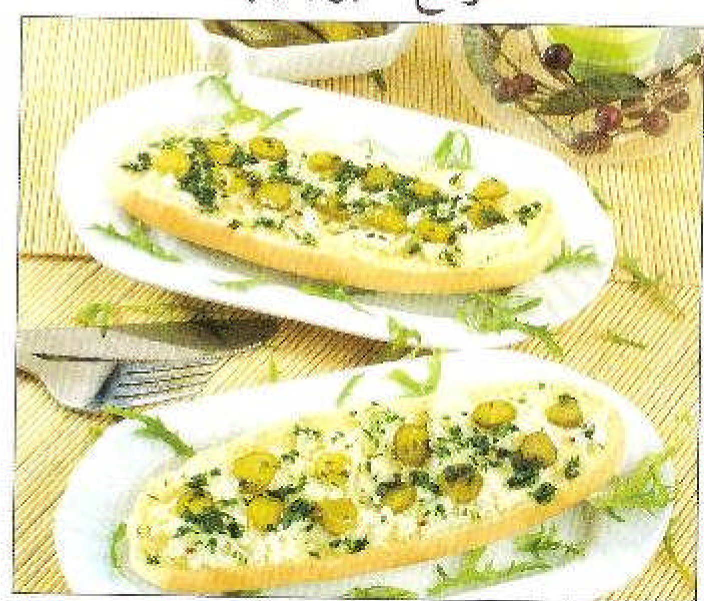
نشق خبز الپانيني، ندهنه بالجبن، نضيف شريحتين من لحم الديك الرومي ثم جبن الساندوتشات.



نقفل الخبز و نضعه في الآلة الخاصة بتحميص الخبز حتى يطهى و يتحمر لمدة 10 دقائق تقريبا. نقدم الپانيني ساخنا و مرفوقا بمشروب بارد.



شرائح الخبز بالجبن



- 6 وحدات من الخيار المخلل
- وحدة من خبز الپانيني (أنظر ص 62)
- قطعتان من مثلثات الجبن
- 30 غ من الجبن المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

طريقة التحضير:

نقطع كل وحدة خيار إلى دوائر صغيرة.



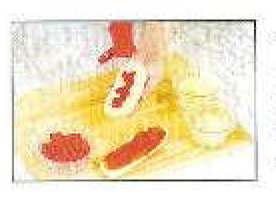
نقسم خبز الپانيني بالطول إلى جزئين، ندهن كل جزء بمثلث الجبن. نرشه بطبقة من الجبن المفروم، نصفف دوائر الخيار المخلل، نرش بالبقدونس المفروم و ندخله الفرن الساخن لمدة 10 دقائق حتى يتحمر و يصبح مقرمشا. يقدم ساخنا.

شرائح الخبز بالكاشير

- بصلة صغيرة مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملح
- وحدة من خبز الپانيني (أنظر ص 62)
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم الحلوة
- 100 غ من الكاشير مقطع إلى مكعبات
- 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير:

نحمر قطع البصل في مقلاة مع الزيت و الملح.



نقطع خبز الپانيني بالطول إلى نصفين. ندهن كل نصف بملعقة من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup). نضيف البصل المحمر، قطع الكاشير ثم نرش بالجبن المفروم. ندخل شرائح الخبز إلى الفرن الساخن لمدة 10 دقائق حتى تتحمر و تصبح مقرمشة ثم نقدمها مع عصير أو مشروب بارد.

شرائح خبز بالطون



- نصف بصلة مقطعة إلى مكعبات
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- فص ثوم مهروس
- حبتان من الطماطم محكوكتان
- ربع ملعقة صغيرة من التحميرة
- ربع ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح و إبزار
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- وحدة من خبز البانيني (أنظر ص 62)
- علبة صغيرة من الطون المعلب (75 غ)
- دوائر الزيتون الأسود

للتزيين :

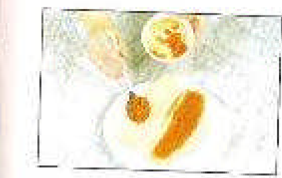
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم





طريقة التحضير:

نحمر قطع البصل في مقلاة مع الزيت و الثوم حتى يصبح لونه ذهبيا. نضيف الطماطم و نتبل بالتحميرة، الكمون، الملح و الإبزار. نحرك حتى يتبخر ماء الطماطم ثم نرش بالبقدونس.



نقطع خبز البانيني بالطول إلى جزئين. ندهن كل جزء بصلصة الطماطم المحضرة. نضيف الطون و دوائر الزيتون الأسود ثم نصفف الشرائح في صفيحة. ندخلها الفرن الساخن لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخبز محمرا. عند التقديم نزينه بالبقدونس المفروم.

شرائح خبز بالقمرون

- حبتان من الطماطم محكوكتان
- ملعقة كبيرة من الزيت
- فص ثوم مهروس
- ورقة سيدنا موسى
- ربع ملعقة صغيرة من التحميرة
- ربع ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- ملح و إبزار
- ملعقة صغيرة من مركز الطماطم
- وحدة من خبز البانيني (أنظر ص 62)
- ملعقة كبيرة من الفطر الصيني الأسود منقوع في الماء الساخن و مقطع قطعا جد صغيرة
- 100 غ من القمرون المقشر
- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس

طريقة التحضير:

في مقلاة، فوق النار، نقلي الطماطم المحكوكة في الزيت مع الثوم و ورقة سيدنا موسى. نتبل بالتحميرة، الزنجبيل، الملح و الإبزار. ندعها تطهى قليلا ثم نضيف مركز الطماطم و نحرك من حين لآخر حتى يتبخر الماء.



نقطع خبز البانيني بالطول إلى جزئين. ندهن كل جزء بصلصة الطماطم المحضرة. نرش بالفطر الصيني المقطع و نصفف وحدات القمرون. نزين بالزعتر اليابس بعد أن نحكه بين اليدين. نضع شرائح الخبز فوق صفيحة ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 10 دقائق حتى يتحمر الخبز. يقدم ساخنا.

شرائح الخبز بالفلفل الأحمر



- فصان ثوم مسلوقان
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة اللينة
- 2 من خبز الباتيني (أنظر ص 62)
- 100 غ من الجبن المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الفلفل الأحمر مقطع إلى مكعبات صغيرة
- الزيتون الأسود بدون نواة مقطع إلى دوائر
- الزيتون الأخضر بدون نواة مقطع إلى دوائر



للتزيين :

- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

طريقة التحضير :

نشعل الفرن، من الأسفل فقط، درجة حرارته 180°C. في إناء نخلط الثوم المسلوق مع الزبدة. نقسم الخبز بالطول إلى نصفين، ندهن كل نصف بخليط الزبدة، نرش بالجبن المفروم و قطع الفلفل الأحمر ثم نزين بدوائر الزيتون الأسود و الأخضر. نضع شرائح الخبز في صفيحة و ندخلها إلى الفرن حتى يتحمر الخبز. عند التقديم نرش شرائح الخبز بالبقدونس المفروم و نقدمها ساخنة.

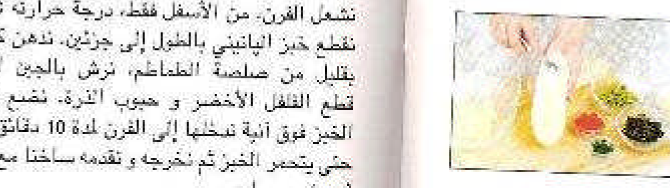


شرائح الخبز بالفلفل الأخضر

- وحدة من خبز الباتيني (أنظر الصفحة 62)
- صلصة الطماطم (أنظر الصفحة 12)
- 50 غ من الجبن المفروم
- نصف حبة من الفلفل الأخضر مقطع إلى قطع صغيرة جدا
- ملعقة كبيرة من حبوب الذرة المعلبة

طريقة التحضير:

نشعل الفرن، من الأسفل فقط، درجة حرارته 180°C، نقطع خبز الباتيني بالطول إلى جزئين. ندهن كل جزء بقليل من صلصة الطماطم، نرش بالجبن المفروم، قطع الفلفل الأخضر و حبوب الذرة. نضع شرائح الخبز فوق آنية ندخلها إلى الفرن لمدة 10 دقائق تقريبا حتى يتحمر الخبز ثم نخرجه و نقدمه ساخنا مع عصير أو مشروب بارد.



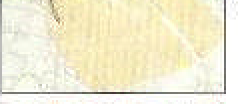
خبز محشو بالجبن و الكاشير



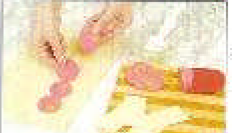
العجين :
- 500 غ من الدقيق
- قبضة ملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 100 غ من الزبدة
- بيضة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الحليب

الحشوة :
- 100 غ من الكاشير
- 4 شرائح من جبن السانويتشات
- بيضة مخفوقة
- 100 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نخلط كلا من الدقيق، الملح، مسحوق السكر، الزبدة و البيضة بأطراف الأصابع ثم نضيف الخميرة و الحليب. ندلك جيدا للحصول على عجين لين و متماسك، نغطيه بمنديل نظيف و نحتفظ به لمدة 15 دقيقة.



فوق طاولة مرشوشة بالدقيق نبسط العجين بالدلك و نقطعه على شكل مستطيلات (15x30 سم).



نقطع الكاشير على شكل دوائر و شرائح الجبن إلى جزئين. نصفف في نصف العجين على شكل طبقات كلا من دوائر الكاشير و الجبن.



ندهن جوانب العجين بالبيض المخفوق، نلفها على الحشوة ثم نلصقها بأطراف الأصابع.

نضع العجين المحشو فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت و ندهنه بالبيض المخفوق. نرشه بالجبن المفروم ثم ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن (180°C) حتى يتحمر الخبز. مدة الطهي 25 دقيقة تقريبا.
يقدم الخبز المحشو على شكل قطع عرضها 4 سم.

فطيرة عربية بالكفتة

- 300 غ من الكفتة بالتوابل
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من صلصة المايونيز
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة
- ربع ملعقة صغيرة من توابل الشوارما
- بضع أوراق خس مقطعة
- وحدتان من الطماطم مقطعة إلى دوائر

خبز الفطير :

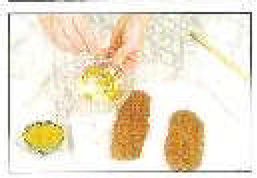
- 250 غ من دقيق القمح
- 100 غ من الدقيق الابيض
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير من الماء الدافئ

طريقة التحضير :

نخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض، نجوف الوسط و نضيف الملح، الخميرة ثم الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط. ندلك جيدا حتى يصبح العجين لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نحضر كويرات من العجين، نورقها رقيقة بالمدلك (4 ملم) فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق لنحصل على خبيزات دائرية. نغطيها و نحتفظ بها جانبا لمدة 5 دقائق.



نسخن مقلاة ملساء على نار هادئة ثم نضع الفطيرة تطهى من الجهتين مع تحريكها بعملية دورانية كي تتحمر كل مساحتها.



نحضر قضبانا طويلة من الكفتة، نبسطها و نقليها من الجهتين في الزبدة حتى تتحمر. في زلافة، نخلط صلصة المايونيز مع صلصة الطماطم الحلوة و توابل الشوارما.



ندهن الفطيرة بقليل من الصلصة، نضع فوق نصفها بالتوالي كلا من الخس المقطع، دوائر الطماطم، الكفتة المقلية ثم أوراق الخس ثانية. نلف النصف الآخر من الفطيرة و نقدم السندويتش ساخنا.



ساندوتش بالسمك



- 500 غ من سمك الميرلا
- ملعقة كبيرة من القزبر المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ملح
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- بيضة مخفوقة
- مسحوق الخبز المحمص
- زيت للقلي
- ملعقة كبيرة من الخيار المخلل المحكوك
- ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر المقطع إلى قطع جد صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من صلصة المايونيز
- وحدتان من خبز الساندوتش الدائري
- قليل من أوراق الخس

طريقة التحضير :

ننقي سمك الميرلا، نزيل له الشوك و بملعقة نفصل اللحم عن الجلد. نفرم اللحم بشوكة الأكل أو باليد.

في إناء، نضع كفتة السمك، نضيف إليها كلا من القزبر و البقدونس، الثوم، الملح و عصير الحامض ثم نخلط الكل جيدا. نبسط الخليط و نحضره على شكل مربعات.

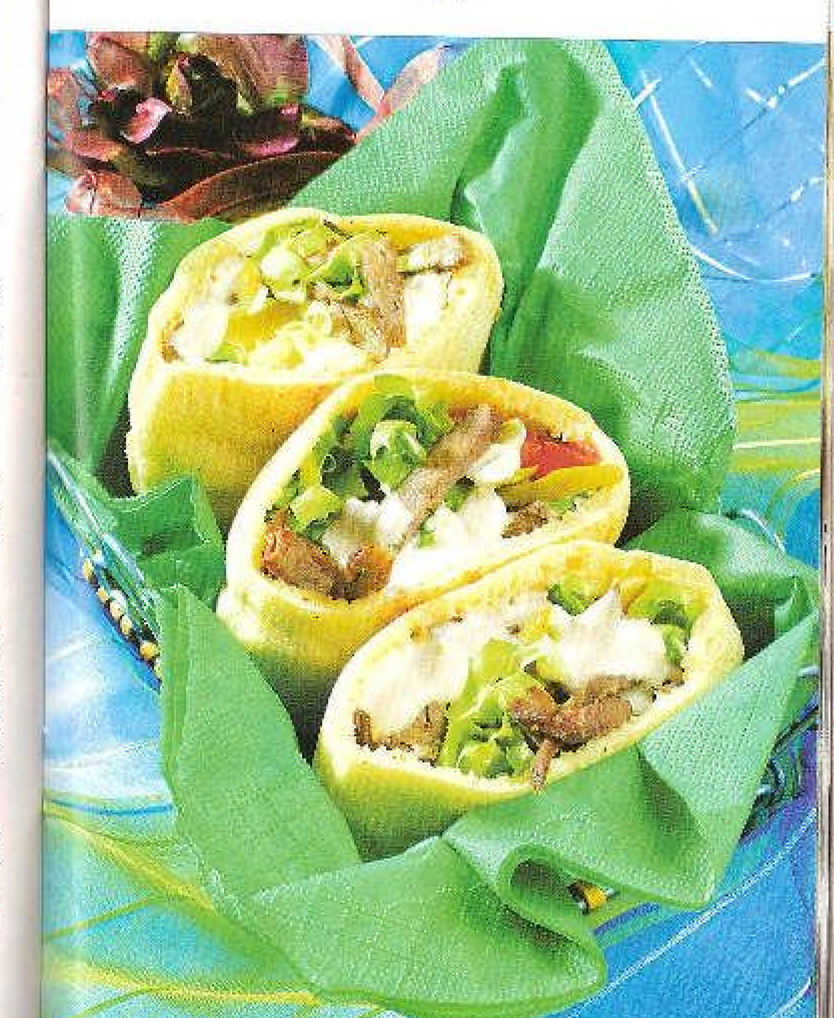
نغمس مربعات السمك في البيض المخفوق ثم نلفها في مسحوق الخبز المحمص و نقليها في حمام زيت ساخن. نقلبها لتتحمر من الجهتين ثم نضعها فوق ورق التنشيف ليتشرب الزيت.



الصلصة : في إناء، نخلط جيدا كلا من الخيار المخلل المحكوك، قطع الفلفل و المايونيز.

نقسم الخبز إلى نصفين، ندهن الجزء السفلي بالصلصة و نضع فوقها قطعة السمك المقلية مع قليل من أوراق الخس ثم نغطي بالنصف الثاني من الخبز. نقدم الساندوتش في حينه.

شوارما



- 3 قطع من شرائح لحم البقر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملح و إبزار
- ملعقة صغيرة من توابل الشوارما
- بصلة مقطعة إلى شرائح
- أوراق الخس جاهزة
- 8 وحدات من الخيار الخلل
- حبة طماطم
- 10 وحدات من البطبوط متوسط الحجم

الصلصة :

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطحينة (تباع في الأسواق الممتازة)
- ملعقتان كبيرتان من الخل
- ملح
- كأس صغير من الماء

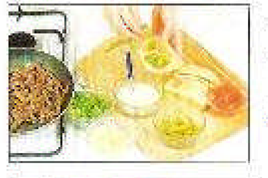
طريقة التحضير:



في مقلاة، نحمر شرائح اللحم في الزبدة مع رشها بالملح و الإبزار. نقطعها إلى شرائط رقيقة و نرجعها إلى المقلاة. نضيف توابل الشوارما و نحرك.



تحضير الصلصة : نخلط صلصة الطحينة مع الخل و الملح ثم نصب الماء تدريجيا مع التحريك. (في حالة عدم توفر الطحينة يمكن استعمال صلصة المايونيز).



نسلق البصل في ماء مغلى و مملح لمدة 5 دقائق و نصفيه، نقطع أوراق الخس، الخيار المخلل و حبة الطماطم إلى قطع صغيرة (مع إزالة قشرة و بذور الطماطم).
نزيل الجزء العلوي من البطبوط بمقص كما هو مبين في الصورة، نفتحه و نضع داخله الجزء المقطع.



ندهن البطبوط بقليل من صلصة الطحينة، نضع بالتتالي قليلا من قطع الخس، قطع الخيار المخلل، البصل، الطماطم، شرائط اللحم و ملعقة صغيرة من صلصة الطحينة. تقدم الشوارما مرفوقة بمشروبات باردة.

فطيرة باللحم و الخضر

- حبة من البصل
- حبتان من الجزر
- حبتان من القرع
- نصف حبة من الفلفل الأحمر
- حبة من الطماطم
- نصف حبة من الفلفل الأخضر
- زلافة صغيرة من اللوبيا الخضراء
- ملعقة كبيرة من الزيت
- فصان ثوم مهروسان
- شريحتان من لحم الديك الرومي مقطعتان
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- نصف ملعقة صغيرة من بودرة الكاري (curry)
- ربع ملعقة صغيرة من الهيل (قعقلة) المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من يسيبسة مطحونة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 4 وحدات من خبز الفطير (أنظر ص 19)
- 3 ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز

طريقة التحضير:

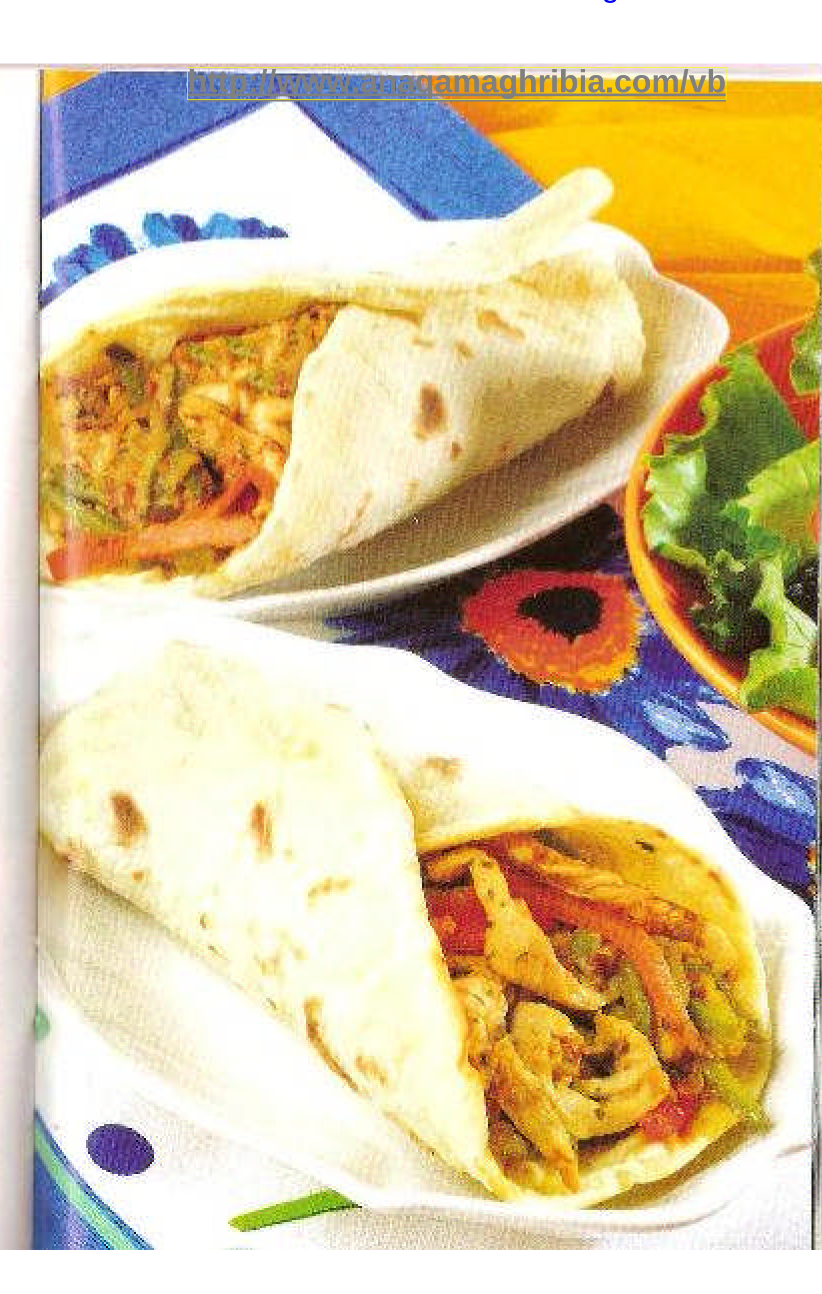
نغسل الخضر، نقشرها و نقطع كلا من البصل، الجزر، القرع و الفلفل إلى شرائح. أما الطماطم فنقطعها إلى قطع صغيرة. نحمر أولا شرائح البصل، الجزر و اللوبيا في الزيت مع الثوم المهروس. نحرك من حين لآخر و نسقي بنصف كأس صغير من الماء ثم نترك الكل يطهى لمدة 5 دقائق تقريبا.



نضيف الطماطم، القرع، الفلفل و شرائح الديك. نرش بالملح و التوابل ثم نحرك لمدة 10 دقائق تقريبا. عند التأكد من نضج الخضر و اللحم نرش بالبقدونس و نزيل من فوق النار.



ندهن خبز الفطير بقليل من صلصة المايونيز و نضع مقدار ملعقتين كبيرتين من خليط الخضر ثم نلف الخبز على شكل كورني. نقدمه ساخنا (يمكن تثبيت الساندوتش بالعيدان الخشبية).



ساندوتش البطبوط بالطعمية

- 10 وحدات من خبز البطبوط متوسط الحجم
- بضع أوراق الخس

الطعمية :

- زلافة من الفول اليابس
- 4 فصوص ثوم
- بصلة كبيرة
- 8 من أوراق النعناع
- زلافة صغيرة من القزبر و البقدونس
- بيضة
- ملعقتان صغيرتان من الجنجلان
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الخبز المحمص
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من القزبر اليابس مطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

الصلصة :

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطحينة (تباع في الأسواق الممتازة)
- ملعقتان كبيرتان من الخل
- ملح
- كأس صغير من الماء

السلطة :

- نصف حبة خيار
- حبة طماطم
- نصف حبة بصل
- ملح
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة كبيرة من الزيت

طريقة التحضير:

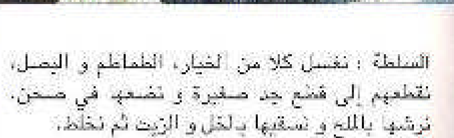
نضع الفول اليابس في الماء من 6 إلى 8 ساعات أو ليلة كاملة، نصفيه و نطحنه مع الثوم، البصل، النعناع، القزبر و البقدونس. نضع الخليط في آنية ونخلطه مع كل من البيضة، الجنجلان، مسحوق الخبز المحمص، الملح، الخميرة، القزبر اليابس، الكمون و الإبزار.

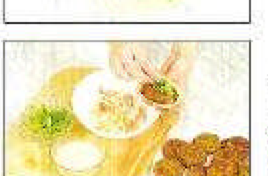


نحضر كويرات صغيرة من الخليط، نبسطها باليد و نزينها بقليل من الجنجلان ثم نقليها في زيت ساخنة و نحمرها من الجهتين. نضعها فوق ورق التنشيف ليتشرب الزيت.

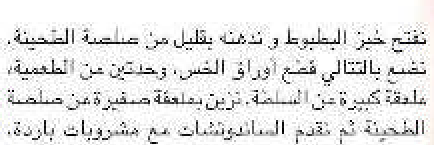


الصلصة : نخلط صلصة الطحينة مع الخل و الملح ثم نصب الماء تدريجيا مع التحريك.
(في حالة عدم توفر الطحينة يمكن استعمال صلصة المايونيز).





السلطة : نغسل كلا من الخيار، الطماطم و البصل، نقطعهم إلى قطع جد صغيرة و نضعهم في صحن. نرشها بالملح و نسقيها بالخل و الزيت ثم نخلط.



نفتح خبز البطبوط و ندهنه بقليل من صلصة الطحينة. نضع بالتالي قطع أوراق الخس، وحدتين من الطعمية، ملعقة كبيرة من السلطة. نزين بملعقة صغيرة من صلصة الطحينة ثم نقدم الساندوتشات مع مشروبات باردة.

ساندوتش بالنقانق

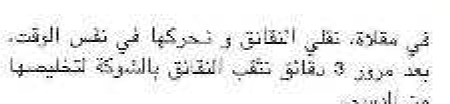


- بصلة صغيرة
- حبة من الطماطم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ملح و إبزار
- 3 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)
- ملعقتان كبيرتان من الزيتون الأسود المقطع
- 250 غ من نقانق اللحم
- 3 قطع من الخبز

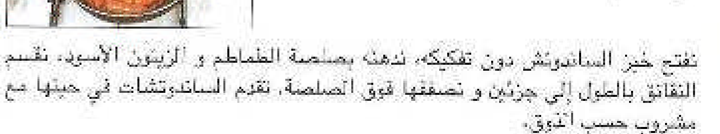
طريقة التحضير:

نقشر البصل، نغسله و نقطعه إلى قطع صغيرة. نقشر الطماطم، نزيل لها البذور و نقطعها إلى مربعات صغيرة ثم نقلي الكل في الزيت و الثوم المهروس. نتبّل بالملح و الإبزار ثم نحرك.

نضيف صلصة الطماطم الحلوة و قطع الزيتون الأسود، نحرك و نترك الكل يطهى حتى يتقلص المرق ثم نزيل المقلاة من فوق النار.



في مقلاة، نقلي النقانق و نحركها في نفس الوقت، بعد مرور 3 دقائق نثقب النقانق بالشوكة لتخليصها من الدسم.



نفتح خبز الساندويتش دون تفكيكه، ندهنه بصلصة الطماطم و الزيتون الأسود، نقسم النقانق بالطول إلى جزئين و نصففها فوق الصلصة. نقدم الساندوتشات في حينها مع مشروب حسب الذوق.

ساندوتش بالكفتة

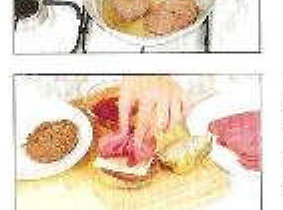
- 250 غ من كفتة البقر بالتوابل
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- وحدتان من الخبيزات الدائرية
- ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)
- شريحتان من جبن الساندوتشات
- شريحتان من اللحم المدخن

طريقة التحضير:

فوق طاولة مدهونة بقليل من الزيت، نضع الكفتة وسط الطابع الدائري و نبسطها جيدا كي تأخذ شكل الطابع.



نقلي الكفتة في الزيت من الجهتين حتى تطهى و تتحمر قليلا.



نقسم الخبز إلى نصفين، ندهن الجزء السفلي بقليل من صلصة الطماطم الحلوة، نضع على شكل طبقات كلا من الكفتة المقلية، شريحة الجبن و شريحة اللحم المدخن. نغطي بالنصف الآخر من الخبز و نقدمه ساخنا.

ساندوتش بصلصة الفطر

- علبة صغيرة من الفطر المقطع (140 غ)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- فصان من الثوم مهروسان
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- ملح و إبزار
- قليل من جوز الطيب (الكوزة) محكوك
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملعقة صغيرة من النشا (مايزينا)
- 4 ملاعق صغيرة من الخردل (moutarde)
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من أوراق الأزير اليابسة
- 3 شرائح من لحم العجل
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 3 قطع خبز (حسب الإختيار)
- أوراق الخس

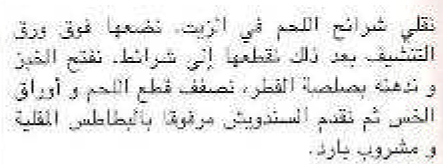
للتقديم :
- بطاطس مقلية

طريقة التحضير :



نقلي قطع الفطر في الزبدة مع الثوم و البقدونس. نرش بالملح، الإبزار و جوز الطيب و نحرك قليلا. نفرغ القشدة الطرية، نضيف النشا و نحرك لمدة 4 دقائق ثم نضيف ملعقة صغيرة من الخردل.





في إناء نخلط زيت الزيتون مع باقي الخردل و أوراق الأزير ثم نرقد شرائح اللحم في الخليط. نحتفظ به في الثلاجة لمدة 30 دقيقة تقريبا.

نقلي شرائح اللحم في الزيت. نضعها فوق ورق التنشيف بعد ذلك نقطعها إلى شرائط. نفتح الخبز و ندهنه بصلصة الفطر، نصفف قطع اللحم و أوراق الخس ثم نقدم السندويش مرفوقا بالبطاطس المقلية و مشروب بارد.

ساندوتش بشرائح الديك الرومي

- شريحتان من الديك الرومي
- ملعقة كبيرة من الخردل (moutarde)
- ملعقة صغيرة من التوابل الخاصة بالدجاج
- بصلة متوسطة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح
- حبة من القرع
- قطعتان من خبز الساندوتش
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز (mayonnaise)

طريقة التحضير:



ندهن شرائح الديك الرومي بالخردل، نرشها بالتوابل و نحتفظ بها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة تقريبا.



ننقي البصل، نغسله و نقطعه إلى شرائط طويلة، نحمره في ملعقة كبيرة من الزيت مع رشه بالملح.



نغسل القرع و نقطعه بالطول إلى شرائح رقيقة نرشها بالملح و نقليها في ملعقة كبيرة من الزيت.



نقلي شرائح الديك الرومي في ملعقة كبيرة من الزيت، نقسم كل شريحة إلى ثلاث قطع متوسطة الحجم. نفتح الخبز و ندهنه بصلصة المايونيز. نصفف على شكل طبقات كلا من القرع المقلي، البصل المحمر و قطع الديك الرومي ثم نقدم الساندوتش مرفوقا بسلطة و مشروب بارد.



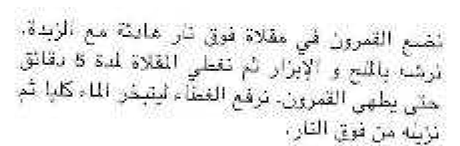
ساندوتش بالقمرون



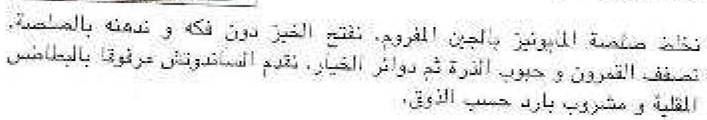
- نصف كلغ من القمرون المقشر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملح و إبزار
- 4 قطع خبز (أنظر الصفحة 6)
- ملعقتان كبيرتان من حبوب الذرة
- حبة خيار منقاة قليلا و مقطعة إلى دوائر
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز
- ملعقتان كبيرتان من الجبن المفروم

طريقة التحضير:





نضع القمرون في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، نرشه بالملح و الإبزار ثم نغطي المقلاة لمدة 5 دقائق حتى يطهى القمرون. نرفع الغطاء ليتبخر الماء كليا ثم نزيله من فوق النار.



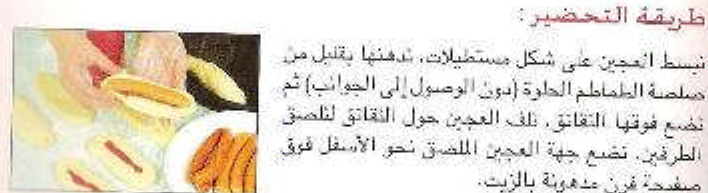
نخلط صلصة المايونيز بالجبن المفروم. نفتح الخبز دون فكه و ندهنه بالصلصة، نصفف القمرون و حبوب الذرة ثم دوائر الخيار. نقدم الساندوتش مرفوقا بالبطاطس المقلية و مشروب بارد حسب الذوق.

ساندوتش بنقانق الهوتضوك

العجين:
- أنظر الصفحة 17

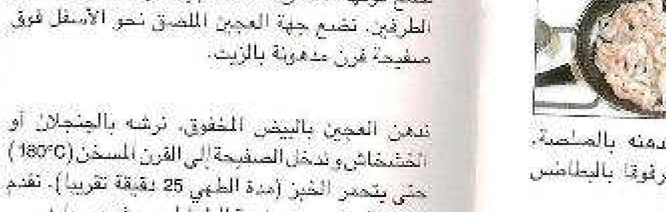
الحشوة:
- 200 غ من نقانق الهوتضوك (hot-dog)
- زلافة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)
- بيضة مخفوقة
- 3 ملاعق كبيرة من حبوب الجنجلان
- 3 ملاعق كبيرة من حبوب الخشخاش (pavot)

طريقة التحضير:



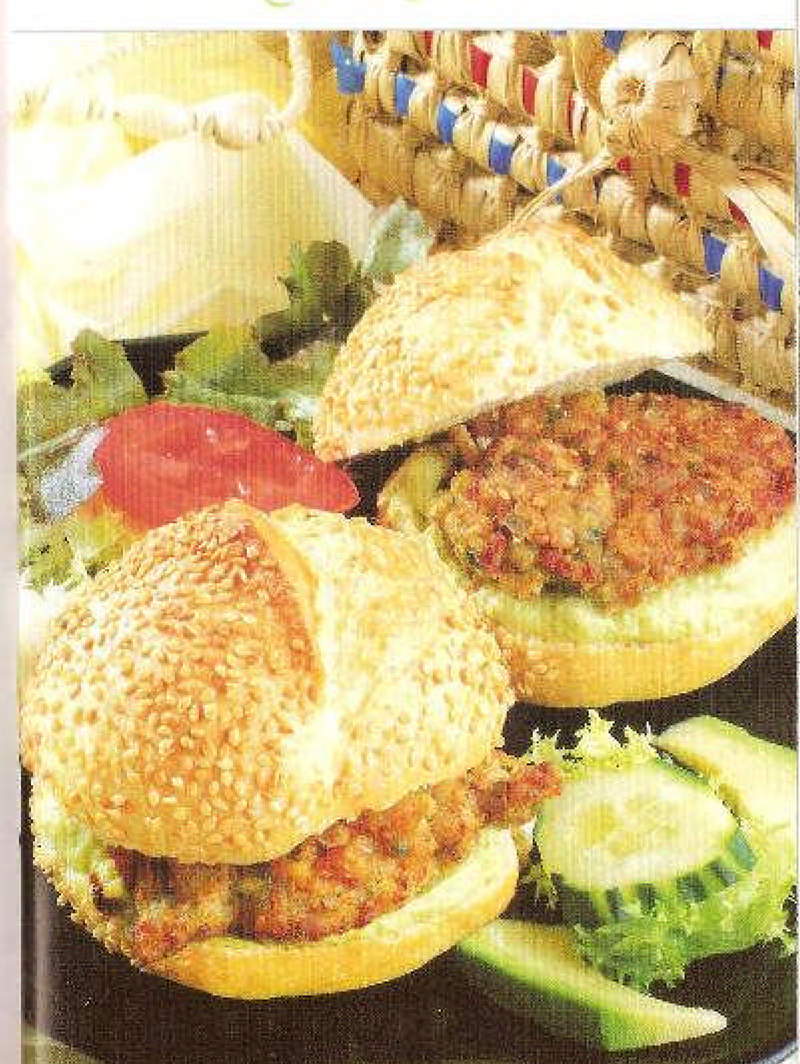
نبسط العجين على شكل مستطيلات، ندهنها بقليل من صلصة الطماطم الحلوة (دون الوصول إلى الجوانب) ثم نضع فوقها النقانق. نلف العجين حول النقانق لنلصق الطرفين. نضع جهة العجين الملصق نحو الأسفل فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت.





ندهن العجين بالبيض المخفوق، نرشه بالجنجلان أو الخشخاش و ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن (180°C) حتى يتحمر الخبز (مدة الطهي 25 دقيقة تقريبا). نقدم الخبز المحشو مع صلصة الطماطم و مشروب بارد.

ساندوتش بالدجاج



- 4 أفخذة دجاج
- حبة صغيرة من البصل محكوكة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح و إبزار
- زلافة صغيرة من الدقيق الأبيض
- ملعقة كبيرة من الجنجلان
- ملعقة صغيرة من التحميرة
- بيضة مخفوقة
- زيت للقلي
- 4 وحدات من خبز الساندوتشات
- حبة طماطم مقطعة إلى دوائر

صلصة الأفوكا :

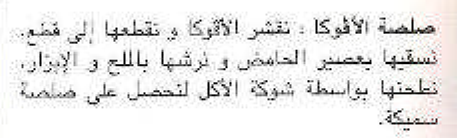
- حبة أفوكا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملح و إبزار

طريقة التحضير :



بسكين صغير حاد نفصل عظم الأفخذة عن اللحم بمهل، نزيل الجلد و نفتح لحم الأفخذة على شكل شرائح. في إناء نضع البصل، البقدونس، الملح، الإبزار و شرائح أفخذة الدجاج. نخلط جيدا ثم نحتفظ بالخليط في الثلاجة لمدة 15 دقيقة تقريبا.





صلصة الأفوكا : نقشر الأفوكا و نقطعها إلى قطع. نسقيها بعصير الحامض و نرشها بالملح و الإبزار. نطحنها بواسطة شوكة الأكل لنحصل على صلصة سميكة.



في صحن، نخلط الدقيق مع حبوب الجنجلان و التحميرة. نخرج قطع الدجاج من الثلاجة. نأخذ واحدة تلو الأخرى و نغمسها من الجهتين في البيض المخفوق ثم في خليط الدقيق.



نقلي قطع الدجاج، في حمام زيت ساخن و نحمرها من الجهتين. نضعها فوق ورق التنشيف ليتشرب الزيت.

نشرح خبز الساندوتش إلى نصفين. ندهن الجزء السفلي بقليل من صلصة الأفوكا، نضع فوقها قطعة الدجاج المقلي و قطعة طماطم ثم نغطي الساندوتش بالنصف الثاني من الخبز و نقدمه.

ساندوتش بالطورتية

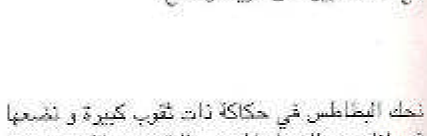
- 4 وحدتان من خبز الساندويش
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت
- بيضة مخفوقة
- بصلة
- حبة من البطاطس
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- قبضة من جوز الطيب (الكوزة) محكوك
- ملح و إبزار
- 4 بيضات
- حبة من الطماطم مقطعة إلى دوائر
- 3 ملاعق كبيرة من الزيتون الأخضر المقطع



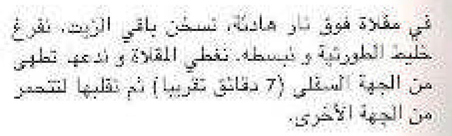
طريقة التحضير:



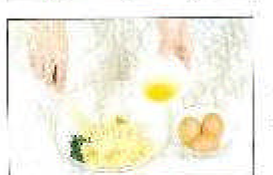
نقسم خبز الساندوتش إلى نصفين. نسخن ملعقتين كبيرتين من الزيت، نغمس الجهة المقطعة في البيض المخفوق ثم نقليها في الزيت الساخن. نضعها فوق ورق التنشيف لتتشرب الزيت.



نقطع البصل إلى مربعات صغيرة. نحمرها في مقلاة مع ملعقة كبيرة من الزيت و الملح.



نحك البطاطس في حكاكة ذات ثقوب كبيرة و نضعها في إناء مع البصل المحمر، البقدونس المفروم، جوز الطيب المحكوك، الملح، الإبزار و البيض (نضيف باقي البيضة المخفوقة) ثم نخلط جيدا.



في مقلاة فوق نار هادئة، نسخن باقي الزيت، نفرغ خليط الطورتية و نبسطه. نغطي المقلاة و ندعه تطهى من الجهة السفلى (7 دقائق تقريبا) ثم نقلبها لتتحمر من الجهة الأخرى.



نقطع الطورتية بواسطة طابع دائري. نضع دائرة من الطورتية فوق نصف الخبز المقلي. نضيف دوائر الطماطم و قطع الزيتون ثم نغطي بالنصف الثاني من الخبز.



ساندوتش بالدجاج المحشو

- ملعقتان كبيرتان من الزيتون الأخضر المقطع
- ملعقة كبيرة من الحامض المرقد مقطع إلى قطع جد صغيرة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الجبن المحكوك
- ملعقة صغيرة من الحبق الطري مقطع إلى قطع صغيرة
- شريحتان من صدر الدجاج
- ملح و إبزار
- بيضة مخفوقة
- مسحوق الخبز المحمص
- زيت للقلي
- قطعتان من خبز الساندوتش
- 3 ملاعق كبيرة من صلصة المايونيز
- جزرة محكوكة
- الخيار المخلل



طريقة التحضير:

الحشوة : نخلط في إناء كلا من الزيتون الأخضر المقطع، قطع الحامض المرقد، البقدونس المفروم، الجبن المحكوك و الحبق.



بواسطة سكين حاد، نفتح شريحة صدر الدجاج من جهة واحدة، دون فكها، لتحصل على شريحة رقيقة. نرشها بقليل من الملح و الإبزار و نضع مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة.



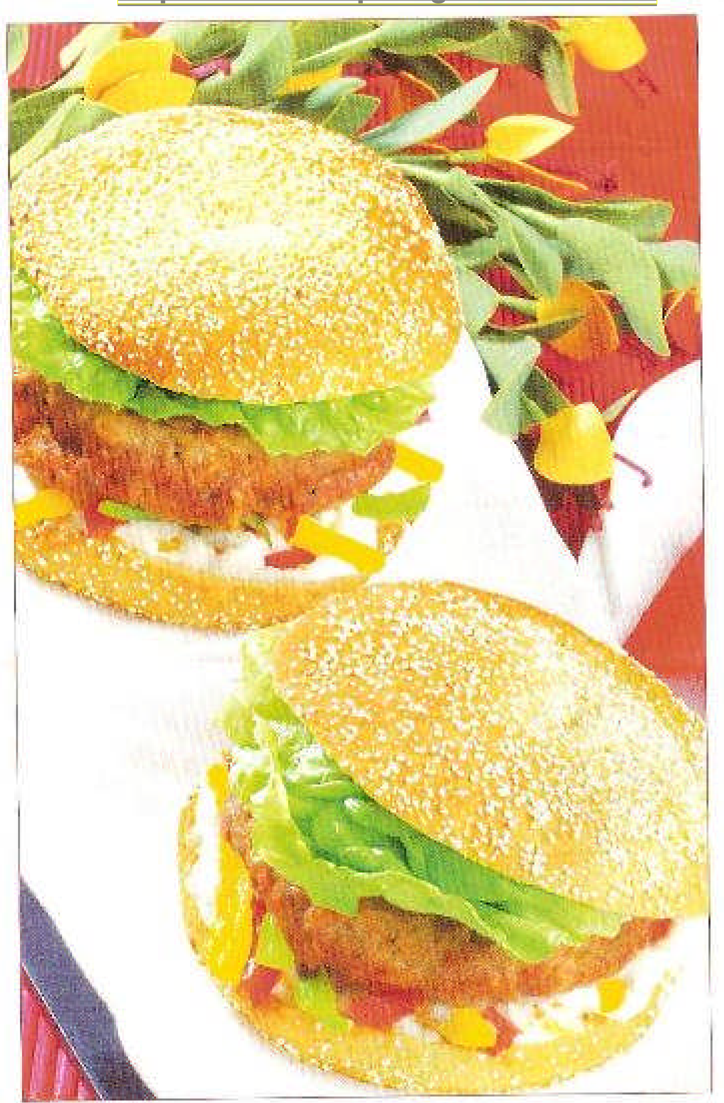
نلف الشرائح المحشوة و نقفلها بالعيدان الخشبية.



نغمس الشرائح المحشوة في البيض المخفوق من الجهتين ثم في مسحوق الخبز المحمص. نقليها في حمام زيت ساخن حتى تتحمر من الجهتين و نضعها فوق ورق التنشيف ليتشرب الزيت.



نزيل العيدان الخشبية، نقطع صدر الدجاج المقلي إلى قطع متساوية. نفتح الخبز، ندهنه بصلصة المايونيز، نصفف قطع صدر الدجاج، نضيف الجزر المحكوك و قطع الخيار المخلل ثم نقدم الساندوتش في حينه.





ساندوتش الكفتة بحشوة النقانق

- ملعقتان كبيرتان من صلصة المايونيز
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملح و إبزار
- ربع حبة فلفل أخضر
- ربع حبة فلفل أصفر
- ربع حبة فلفل أحمر
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 200 غ من نقانق اللحم
- 200 غ من كفتة اللحم بدون توابل
- بيضة
- ملعقة كبيرة من مسحوق الخبز المحمص
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- 3 وحدات من خبز الساندوتش (ص 61)
- أوراق الخس

طريقة التحضير:

الصلصة : في إناء نضع المايونيز مع القشدة الطرية و نرش بالملح و الإبزار ثم نخلط جيدا.
نقطع أنواع الفلفل إلى شرائط رقيقة و صغيرة. نقليها قليلا في ملعقة كبيرة من الزيت.

نفرغ حشوة النقانق و نخلط معها كلا من الكفتة، البيضة، مسحوق الخبز المحمص، البقدونس المفروم، الكمون، التحميرة، الملح و الإبزار.

نحضر خبيزات متوسطة الحجم نقليها من الجهتين في ملعقتين كبيرتين من الزيت حتى تطهى و تتحمر.

نقسم الخبز إلى نصفين، ندهن الجزء السفلي بقليل من الصلصة، نضع فوقها شرائط الفلفل المقلية، قطعة الكفتة ثم أوراق الخس و نغطي بالنصف الثاني من الخبز. نقدم الساندوتش في حينه.

الهوتضوڭ

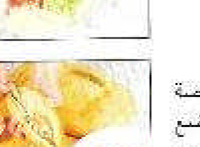
- 5 من نقانق الهوتضوڭ (hot-dog)
- ملعقتان كبيرتان من صلصة المايونيز
- ملعقتان كبيرتان من صلصلة الطماطم الحلوة (ketchup)
- نصف حبة خيار
- حبة طماطم
- نصف حبة بصل
- ملح و ابزار
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 5 قطع من الخبز

طريقة التحضير:

تسلق النقانق في الماء الساخن لمدة 10 دقائق و نصفيها من الماء.



الصلصة : تخلط جيدا في إناء صلصة المايونيز و صلصة الطماطم الحلوة.



نقشر و نغسل كلا من الخيار، الطماطم و البصل، نقطعها إلى قطع جد صغيرة ثم نضعها في صحن، نرشها بالملح و الإبزار، نسقيها بالخل و الزيت ثم نخلط.

نفتح خبز السندوتش دون فكه، ندهنه بالصلصة و نضيف إليه قليل من سلطة الطماطم ثم نضع فوقها النقانق. تقدم السندوتش في حينه مع مشروب بارد.





ساندوتش بكفتة الدجاج

- 250 غ من كفتة الدجاج
- نصف حبة بصل محكوكة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- ربع ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- قطعة من لب الخبز
- نصف كأس صغير من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من صلصة المايونيز
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- وحدتان من الخبز بالحب (أنظر الصفحة 63)
- أوراق الخس

طريقة التحضير :



نضع في إناء كلا من كفتة الدجاج، البصل المحكوك، البقدونس المفروم، الملح، الإبزار، بودرة الزنجبيل، التحميرة، الكمون، و لب الخبز مبلل في الحليب ثم نخلط جيدا.

الصلصة : نضع المايونيز و القشدة الطرية في إناء، نرش بالملح و الإبزار ثم نخلط جيدا. نحتفظ بها في الثلاجة إلى حين استعمالها.

نحضر أصابع كفتة و نقليها من الجهتين في الزبدة.

نفتح الخبز دون فكه، ندهنه بالصلصة، نضع فوقها أوراق الخس مقطعة إلى قطع صغيرة ثم الكفتة المقلية و نقدم هذا الساندوتش مع مشروب بارد.

ساندوتش بالطون



- حبة طماطم
- حبة بصل صغيرة
- علبة صغيرة من الطون (75 غ)
- قضيب من الخبز بالزيتون (أنظر ص 60)
- ملعقة كبيرة من صلصة المايونيز
- ملح
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- قطع الزيتون الأسود

طريقة التحضير:

نغسل الطماطم، نقطعها إلى نصفين ثم إلى شرائح رقيقة. نقشر البصل، نغسله ثم نقطعه كذلك على شكل شرائط رقيقة. نفتح علبة الطون و نصفيها من الزيت.
عند تحضير الساندوتش نفتح الخبز، دون قسمه و ندهنه بقليل من صلصة المايونيز. نصفف الطماطم و البصل، نرش بالملح ثم نفتت الطون و نسقي الكل بعصير الحامض. يمكن إضافة الزيتون الأسود مقطع.

ساندوتش بالأنشوبة

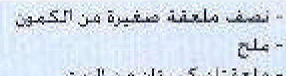
- 100 غ من جبنة الموزاريلا
- حبة طماطم
- حبة بصل صغيرة منقاة
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملح
- قطعتان من الخبز
- علبة صغيرة من الأنشوبة
- الزيتون الأسود بدون نواة مقطع إلى دوائر

طريقة التحضير:

نقطع كلا من جبنة الموزاريلا، الطماطم و البصل إلى شرائح رقيقة.
لتحضير الصلصة، نخلط في إناء عصير الحامض مع الزيت و الملح.
عند التقديم، نفتح خبز الساندوتش دون قسمه. نصفف داخله على شكل طبقات كلا من شرائح البصل، الطماطم، الموزاريلا، الانشوبة و قطع الزيتون الأسود، ثم نسقي الكل بالصلصة المحضرة و نقدمه.

ساندوتش بالكبد





- حبتان من البادنجان
- ملح
- زيت للقلي
- 4 قطع من الخبز
- الخس

صلصة الطماطم :

- حبتان من الطماطم محكوكتان
- فصان من الثوم مهروسان
- ملعقةصغيرة من البقدونس المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح
- ملعقتان كبيرتان من الزيت

شرمولة الكبد :

- 3 فصوص من الثوم مهروسة
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح
- ملعقتان كبيرتان من الخل
- 4 شرائح من الكبد





في مقلاة فوق النار، نضع الطماطم المحكوكة، نضيف إليها الثوم المهروس، البقدونس المفروم، التحميرة، الكمون، الملح و الزيت. ندعها تطهى و نحرك حتى يتبخر الماء.



في إناء نضع الثوم مع البقدونس، الملح و الخل ثم شرائح الكبد. نخلط جيدا، نغلق الإناء و نحتفظ به في الثلاجة لمدة 15 دقيقة تقريبا.



نقلي الكبد من الجهتين في مقلاة مع قليل من الزيت ثم نقطعها إلى قطع متوسطة.



نغسل البادنجان، نقطعه إلى دوائر نرشها بالملح و نقليها في الزيت من الجهتين ثم نضعها فوق ورق التنشيف لتشرب الزيت.



نفتح الخبز دون قسمه و ندهن الجزء السفلي بقليل من صلصة الطماطم، نصفف فوقها دوائر البادنجان المقلي، الكبد المقلي ثم أوراق الخس. نقدم الساندوتش في حينه.

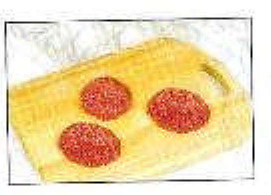




ساندوتش بالكفتة في ورق الألمنيوم

- 250 غ من كفتة البقر
- حبة طماطم مقطعة إلى دوائر
- ملح و إبزار
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ربع حبة فلفل أخضر
- ربع حبة فلفل أحمر
- ربع حبة فلفل أصفر
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 2 من خبز الساندوتش (ص63)

طريقة التحضير:



نحضر كويرات من الكفتة بحجم بيضة و نبسطها باليد على شكل دائري.



نضع قطعة من ورق الألمنيوم فوق مقلاة، نصفف فوقها دوائر الطماطم و الكفتة. نرش بالملح، الإبزار و البقدونس المفروم ثم نغطي بقطعة أخرى من ورق الألمنيوم و نحكم إغلاقها من الجوانب. نترك الكل يطهى فوق نار هادئة لمدة 10 دقائق من كل جهة.

أثناء هذا الوقت، نقطع الفلفل إلى شرائط رقيقة و نقليها قليلا في الزيت.
نفتح خبز الساندوتش دون قسمه. نصفف دوائر الطماطم، الكفتة و شرائط الفلفل المقلية.
يقدم مع مشروب بارد.



ساندوتش بالقلب

- نصف كلغ من لحم القلب
- ملح و إبزار
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- حبة كبيرة من البصل
- 3 من خبز الساندوتش (ص 62)
- ملعقتان صغيرتان من الخردل (moutarde)



طريقة التحضير:



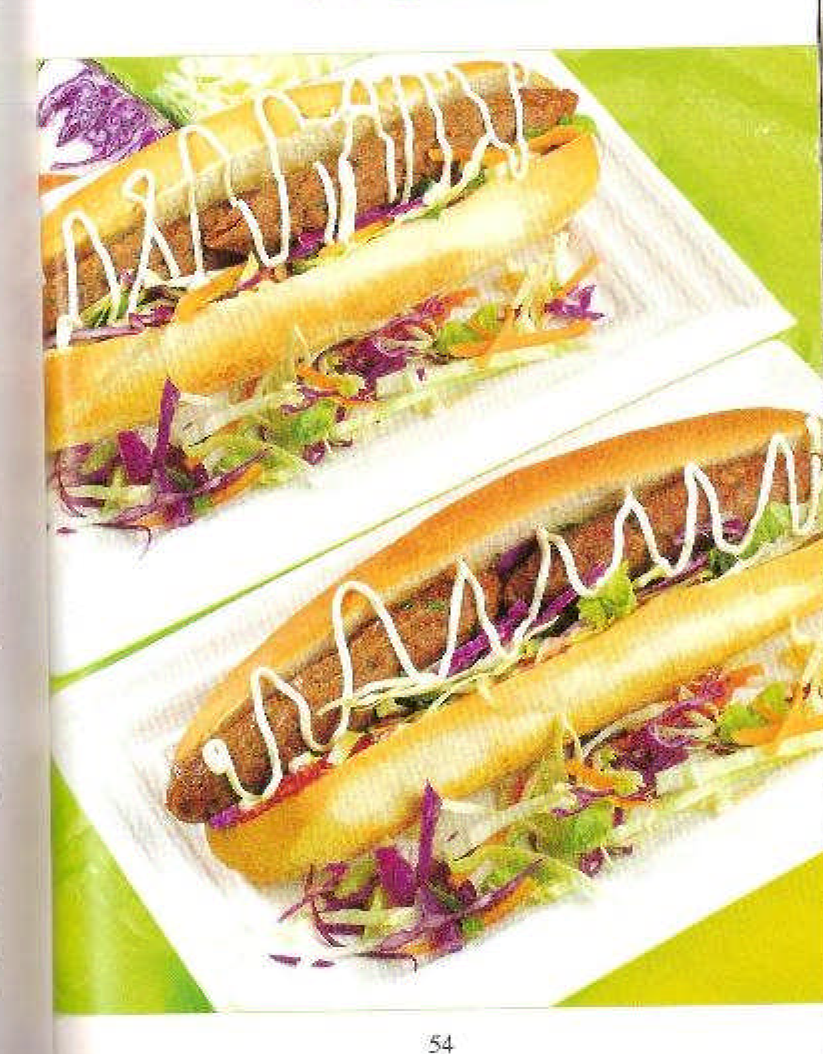
نقطع لحم القلب إلى مكعبات متساوية. نضعها في آنية و نتبل بالملح، الكمون، التحميرة و ملعقة كبيرة من الزيت ثم نخلط. نغطي الآنية و نحتفظ بها في البرودة لمدة 30 دقيقة.



نقشر البصل، نغسله و نقطعه إلى شرائح رقيقة. نقليها مع الزيت، الملح و الإبزار ثم نحرك إلى أن تطهى و تتحمر. نخرج الآنية من الثلاجة و نشرع في تركيب قطع اللحم في القضبان ثم نشويها في الشواية.

نفتح خبز الساندوتش دون قسمه. ندهنه بقليل من صلصة الخردل و نضع فوقها البصل المقلي و مكعبات لحم القلب المشوية ثم نرش قليلا من الكمون و نقدمه.

ساندوتش كباب



- تفاحة
- جزرة منقاة
- قطعة صغيرة من زهرة الكرنب الأبيض
- قطعة صغيرة من زهرة الكرنب الأحمر
- ورقتان من الخس جافرتان
- ملح
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة كبيرة من الزيت
- نصف كلغ من الكفتة بدون توابل
- نصف حبة بصل محكوك
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- نصف ملعقة صغيرة من القزبر اليابس المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- ملعقة كبيرة من القزبر المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- قطعة من لب الخبز
- نصف كأس صغير من الحليب
- 3 من خبز الساندوتش
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)
- ملعقة كبيرة من صلصة المايونيز

طريقة التحضير:






نحك كلا من التفاح، الجزر، الكرنب الأبيض و الأحمر في حكاكة ذات ثقوب متوسطة. نقطع الخس إلى قطع صغيرة. نرش بالملح، الخل و الزيت و نخلط. نضيفه إلى السلطة المحكوكة.

في إناء، نخلط الكفتة مع البصل المحكوك، الملح، الإبزار، القزبر اليابس، الكمون، التحميرة، القزبر و البقدونس المفرومين. نبلل لب الخبز في الحليب و نمزجه مع الكفتة.



نلف الكفتة حول القضبان الخشبية ثم نشويها من جميع الجهات حتى تطهى.



نشق خبز الساندوتش دون فصله و ندهنه بملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الحلوة. نضيف السلطة المحكوكة ثم قضبان الكفتة المشوية. نزين الساندوتش بخليط من صلصة المايونيز و صلصة الطماطم الحلوة.

ساندوتش بصوصيص الكبدة



- نصف كلغ من صوصيص الكبدة
- ملعقة صغيرة من الزيت
- 4 قطع من الخبز (أنظر ص 61)

الصلصة :

- حبة من الفلفل الأحمر
- حبة من الفلفل الأخضر
- 4 حبات من الطماطم
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 4 فصوص ثوم مفرومة
- نصف ملعقة صغيرة من التحميرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح و إبزار

طريقة التحضير:



لتحضير الصلصة : نشوي الفلفل الأحمر و الأخضر فوق المشواة ثم نضعهما في كيس بلاستيكي لبضع دقائق (لكي يسهل تقشيرهما). نقشرهما دون غسلهما و نقطعهما إلى قطع صغيرة.



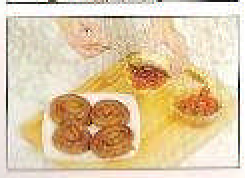
في مقلاة نقلي الطماطم (مغسولة، منقاة و مقطعة قطعا صغيرة) مع الزيت. نضيف الثوم، التحميرة، الكمون، الملح و الإبزار. و نترك الكل على نار هادئة مع التحريك حتى نحصل على صلصة طماطم رخوة (يجب أن يتبخر ماء الطماطم).



نضيف قطع الفلفل (الأحمر و الأخضر) إلى صلصة الطماطم و نحرك حتى تتجانس جميع العناصر.



نسخن دوائر صوصيص الكبدة في قليل من الزيت من الجهتين.



نشطر دوائر الخبز إلى جزئين، ندهن الجزء الأسفل بسلطة الفلفل و الطماطم ثم نضع فوقها دوائر صوصيص الكبدة. نغطي بالجزء العلوي من الخبز و نقدم الساندوتش ساخنا.

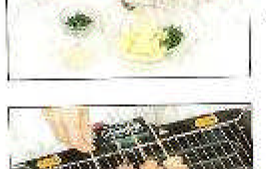


ساندوتش بقضبان الديك الرومي

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الحبق المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- ملح و إبزار
- حبة من الفلفل الأحمر
- 250 غ من لحم الديك الرومي
- ملعقة كبيرة من الزيت
- فص من الثوم مهروس
- نصف ملعقة صغيرة من البسيبسة (macis)

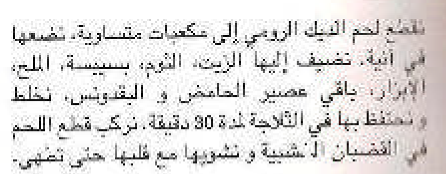
للتقديم :
- 2 من خبز الساندوتش (أنظر ص 61)
- صلصة الطماطم
- بطاطس
- قليل من الدقيق
- قليل من التحميرة

طريقة التحضير :

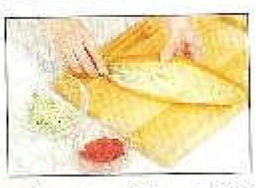


نخلط في إناء كلا من الزبدة، الحبق، ملعقة من البقدونس، ملعقة من عصير الحامض، الملح و الإبزار.
نقطع الفلفل الأحمر إلى شرائط ثم نقليها في قليل من الزيت.





نقطع لحم الديك الرومي إلى مكعبات متساوية، نضعها في آنية، نضيف إليها الزيت، الثوم، بسيبسة، الملح، الإبزار، باقي عصير الحامض و البقدونس، نخلط و نحتفظ بها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. نركب قطع اللحم في القضبان الخشبية و نشويها مع قلبها حتى تطهى.



نفتح خبز الساندوتش دون قسمه و ندهنه بخليط الزبدة، نضيف قطع الديك الرومي المشوي و شرائط الفلفل المقلية ثم نقدم الساندوتش مرفوقا بصلصة الطماطم و البطاطس.

تحضير البوطاطوس : نقطع البطاطس إلى أرباع صغيرة ثم نضعها في كيس بلاستيكي، نتبل بالملح و التحميرة، نضيف الدقيق و نخلط ثم نقلي البوطاطوس في حمام زيت.

خبز الطوسط
(Pain de mie)

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- نصف كأس صغير من الماء الدافىء
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ربع لتر من الحليب الدافئ

طريقة التحضير:

تذيب الخميرة في الماء الدافئ. في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه، نضيف الزبدة المذابة، السكر و الملح. نصب الحليب تدريجيا و نخلط. نضيف خليط الخميرة و نستمر في الخلط لنحصل على عجين متماسك ندلكه جيدا. نغطيه بثوب و نحتفظ به جانبا لمدة ساعة و نصف. ندهن القالب بقليل من الزبدة و نرشه بالدقيق. نورق



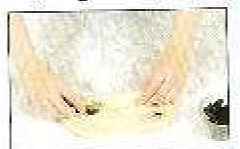
العجين بالمدلك على شكل مستطيل ثم نلفه حول نفسه لنحصل على قضيب. نضعه في القالب و ندعه يخمر لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمه و يأخذ شكل القالب. ندخله إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة °200 لمدة 35 دقيقة تقريبا حتى يتحمر.
يقدم خبز الطوسط مقطعا إلى شرائح.

خبز بالزيتون

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- زلافة من الزيتون الأسود بدون نواة

طريقة التحضير:

تذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. نجوف وسط الدقيق، نضيف الملح، الخميرة ثم الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين. ندلك جيدا حتى يصبح لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نحتفظ به جانبا لمدة نصف ساعة. نقسم العجين و نحضر كويرات منه، نورق كل واحدة على شكل مستطيل



ثم نرش بالزيتون الأسود. نلف كل مستطيل لنحصل على قضبان نصففها فوق صفيحة فرن ثم نغطيها و نحتفظ بها جانبا مرة أخرى حتى تخمر. بعد ذلك نشقها بسكين حاد و ندخلها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة °200 حتى تطهى لمدة 30 دقيقة تقريبا.

خبز ڤيين (Baguette viennoise)

- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الحليب الدافئ
- 500 غ من الدقيق
- بيضة + أصفر بيضة للتزيين
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة

طريقة التحضير:

تذيب الخميرة في قليل من الحليب الدافئ، في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضع فيه البيضة، الملح و الزبدة ثم خليط الخميرة. نخلط جيدا بأطراف الأصابع ثم نصب الحليب تدريجيا و نخلط الكل حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا و نحتفظ به لمدة ساعة مغطى بثوب



نظيف. نقسم العجين إلى كويرات. نحول كل واحدة على شكل قضيب. نضعها فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم نشق بمقص فتحات عميقة و متباعدة فيما بينها قصد التزيين و ندهن بأصفر البيض. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة °180 لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى تطهى.

الخبز الكامل

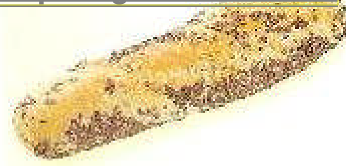
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 500 غ من دقيق القمح الكامل
- 3 ملاعق كبيرة من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- كأس شاي من بلبولة الشعير الرقيقة

طريقة التحضير:

تذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. نجوف وسط الدقيق، نضيف الملح، خليط الخميرة ثم باقي الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين (يمكن إضافة قليل من الماء عند الضرورة). ندلكه جيدا حتى يصبح لينا. نغطيه و نحتفظ به جانبا لمدة نصف ساعة. نقسم العجين إلى



كويرات صغيرة. نرش الطاولة بالبلبولة ثم نبسط كويرات العجين لتلتصق بها قطع البلبولة. نضع الخبيزات في صفيحة فرن نغطيها بثوب و نحتفظ بها حتى تخمر. نثقبها في الوسط بشوكة الأكل ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة °200 لمدة 35 دقيقة تقريبا.



خبز بزريعة الكتان

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- زلافة صغيرة من زريعة الكتان

طريقة التحضير :

نجوف وسط الدقيق و نضع الملح و الخميرة ثم نصب الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين. نضيف إليه زريعة الكتان و ندلكه جيدا حتى يصبح لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نغطيه بمنديل و نحتفظ به جانبا لمدة 10 دقائق.



نقطع العجين و نحضره على شكل كويرات. نبسط كل واحدة و نلفها حول نفسها لنحصل على قضيب. نغنده في زريعة الكتان و نغطيه بثوب نظيف حتى يختمر. نشقه بواسطة سكين حاد قصد تزيينه. نطهيه في فرن مسخن و مشتعل من الأسفل فقط لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى يتحمر.

خبز الپانيني

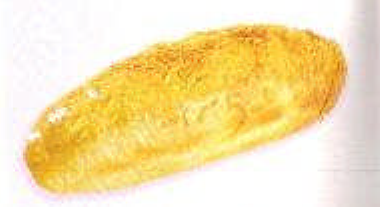
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ

طريقة التحضير :

نجوف وسط الدقيق نضع الملح و الخميرة ثم نصب الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين. ندلكه جيدا حتى يصبح لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نغطي العجين بثوب نظيف، نتركه يختمر لمدة 30 دقيقة.



نحضر كويرات نلفها على شكل قضبان، نغطيها بثوب و نتركها تختمر مرة ثانية لمدة ساعة تقريبا. ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 180 لمدة 15 دقيقة فقط و نخرجها قبل أن تتحمر. نترك الخبز يبرد و نستعمله. يمكننا الاحتفاظ به في المجمد إلى حين استعماله.



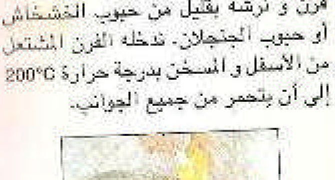
خبز بالجبن

- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- خبز الپانيني (أنظر الصفحة 62)
- زلافة صغيرة من الجبن المفروم

طريقة التحضير :

نخفق جيدا البيض مع الماء و ندهن به خبز الپانيني. نضع الخبز المدهون فوق صفيحة فرن و نرشه بقليل من الجبن المفروم. ندخله الفرن مشتعل من الأسفل و مسخن بدرجة حرارة 200°C إلى أن يتحمر من جميع الجوانب.





خبز بالخشخاش

- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- خبز الپانيني (أنظر الصفحة 62)
- زلافة من حبوب الخشخاش (pavot) أو زلافة صغيرة من حبوب الجنجلان

طريقة التحضير :

نخفق جيدا البيض مع الماء و ندهن به خبز الپانيني. نضع الخبز المدهون فوق صفيحة فرن و نرشه بقليل من حبوب الخشخاش أو حبوب الجنجلان. ندخله الفرن المشتعل من الأسفل و المسخن بدرجة حرارة 200°C إلى أن يتحمر من جميع الجوانب.

